家庭用

電子ジャー付ガス炊飯器

型番　111-5306・5406・5310・5410

形式の呼び	RR-035VKT・RR-055VKT

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

⚠ ガス臭いとき

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

取扱説明書

保証書別添

大阪ガス

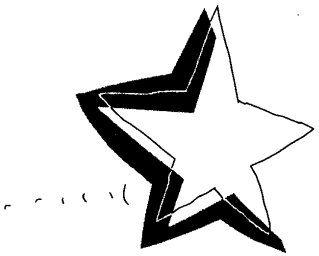
02606568

TRR035VKT-02
02.08

ごあいさつ

このたびは大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお求めいただきまして、ありがとうございます。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
- この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて、再購入してください。



●ガスの強火でつつみ炊き

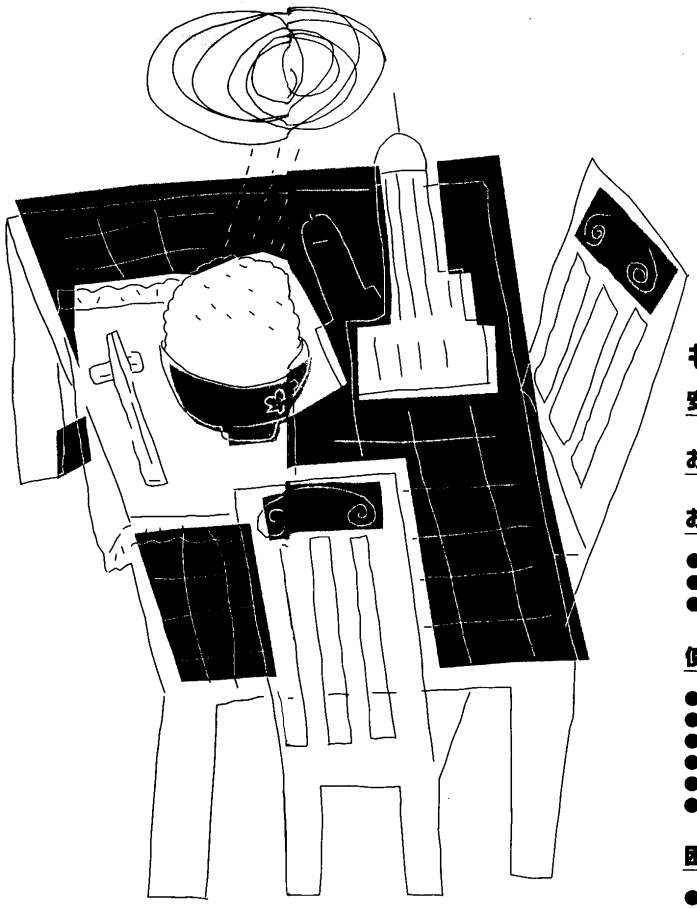
カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●保温

電気で約74℃の保温温度で12時間程度、おいしく保温します。

●炊きかた

- ●炊　　飯：洗ってすぐのお米を炊く場合
- ●予約炊飯：洗った後、タイマー予約で食べたい時刻にセットする場合



もくじ

安全上のご注意 (必ずお守りください) …… 3

おいしいご飯の豆知識 …… 7

お使いになる前に

- ●各部の名称 …… 9
- ●時計の合わせかた …… 11
- ●使用前の準備 …… 12

使いかた

- ●ご飯の炊きかた …… 13
- ●予約炊飯 …… 15
- ●保温 …… 17
- ●上手に保温しましょう …… 18
- ●あとかたづけ …… 19
- ●お手入れ …… 20

困ったときは

- ●こんな表示がでたときは …… 21
- ●故障かな？と思ったときは …… 22
- ●仕様 …… 23
- ●外形寸法 …… 24
- ●交換部品について …… 24
- ●長期間使わないときは …… 25
- ●アフターサービスについて …… 25

安全上のご注意　必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよくご理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

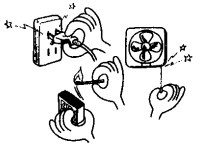
●絵表示については次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	火災注意　感電注意　高温注意
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止　接触禁止　分解禁止
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜け

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

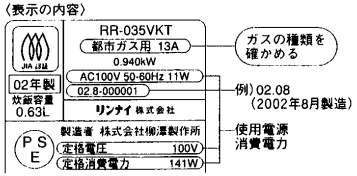
①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い求めの販売店または大阪ガスに連絡する。

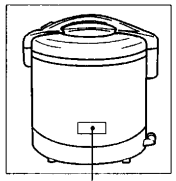
⚠警告

■使用ガス及び使用電源についてのご注意

●機器が使用ガス(使用ガスグループ)及び使用電源(AC100V)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
●表示以外のガス・電源では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
●転居されたときにも、供給ガスの種類・電源の種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

〈表示の内容〉





この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。

ガス種・電源の確認

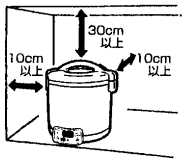
⚠警告

■設置について

●火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。又可燃性の壁にステンレス鋼板などを直接張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。
●機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等) 設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

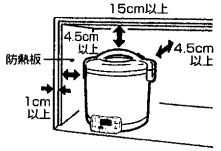
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

壁から10cm以上、上方30cm以上
必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



■接続は必ず専用のガスコードを使用する

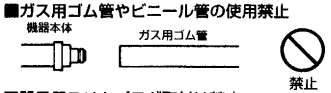
傷んだガスコードは使用しない。
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

正しい接続

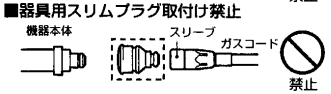
■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。
(ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)

誤った接続

■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止



■器具用スリムプラグ取付け禁止



■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止

お願い

■ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップをはめてください。

■機器に接続しているガスコードのスリーブ(金属部)が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

■ガスの接続がわからない場合はお買い求めの販売店または大阪ガスまでご連絡ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

●機器の上や周囲にカーテン、紙ぶくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

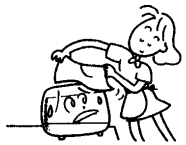
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。

禁 止

●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。

不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

火災注意



●分解・修理・改造は絶対しない。

ショート・感電・不完全燃焼・火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

●炊飯中に機器を持ち運ばない。

炊飯中の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。

禁 止

●機器の給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない。

感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁 止

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。

やけど、感電、けがをする恐れがあります。特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

●機器を水につけたり、水をかけたりしない。

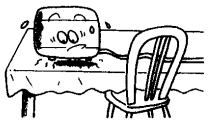
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

感電注意

●不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。

火災注意



●異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜く。

ガス栓を閉める

●電源プラグのほこりはふき取る。

火災の原因となります。

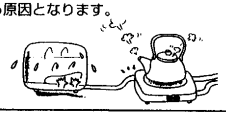
乾いた布で

注意

●ガスコードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。

ガスコードを傷める原因となります。

禁 止



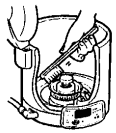
●水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。

故障・火災の原因となります。

禁 止

●感熱部はいつもきれいにする。

感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。



●電源コードは加工したり、無理に曲げたり、たばねたりしない。

●たこ足配線しない。

火災・漏電・感電の原因となります。

●傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。

●炊飯中は、蒸気口に顔や手を近づけない。又炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。

排気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

高温注意

●電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う。

●濡れた手で電源プラグをさわらない。

感電やショートして発火することがあります。

感電注意

●炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・取っ手以外は手を触れない。

高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

●炊飯以外の用途には使用しないでください。

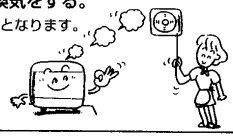
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

禁 止

●お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。

換気をする



●落雷の恐れがあるときは使用を中止し、電源プラグを抜く

過電流による故障の原因となります。

●車両船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●バーナー部にしゃもじなど可燃物を落としたまま炊飯しない

炊飯中に燃えだし危険です。

火災注意

●強い風の吹き込む所では使用しない

炊きむらなど、おいしく炊けない原因となります。

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない

変形または変色する恐れがあります。

●湯沸器の下では使用しない

排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

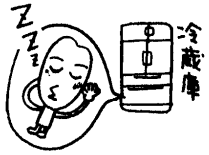
おいしいご飯の豆知識

お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって三分づき米・五分づき米等があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

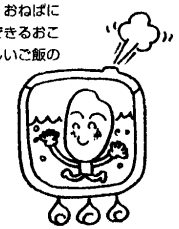


よいお米にはつやがある

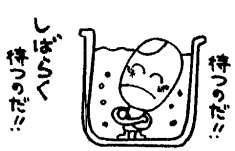
お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくら、いい香りに、炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く



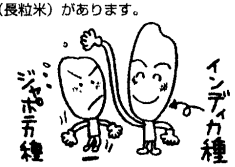
胚芽精米、麦ごはんは１時間ぐらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

無洗米をおいしく炊く

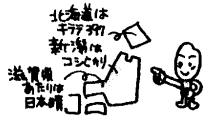
無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。その後「ひたしおき」をしてから炊飯をしてください。

お米は大きくわけて2種類

ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、豪州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。



日本でつくられている品種は200種以上



コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ397など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にもこだわってみる

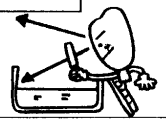
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(水加減の目安表)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め



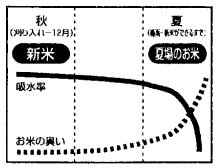
季節によってもお米の質は変わる

新米

刈り入れから2～3カ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が悪いので、ベチャつく傾向があります。

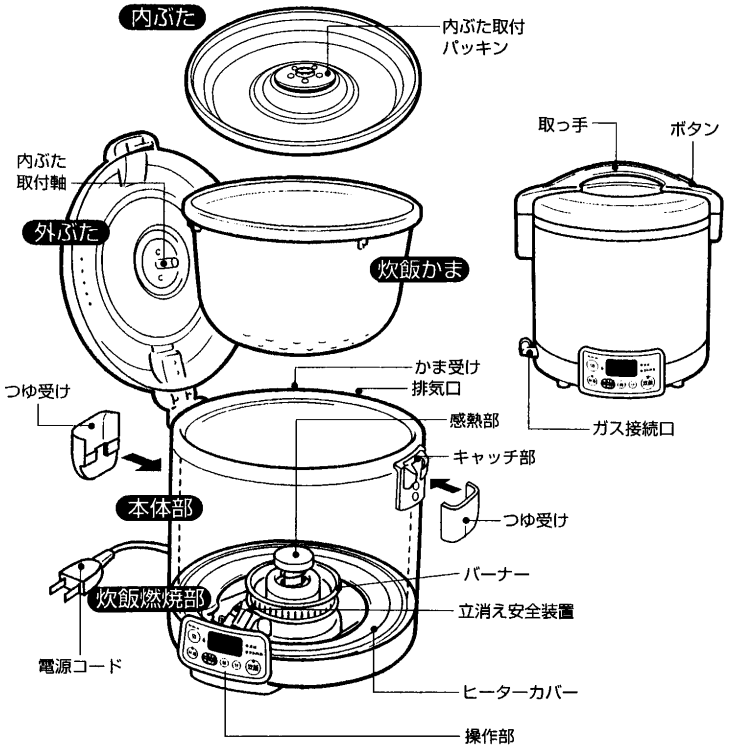
夏場のお米

梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしためか臭い炊きあがりになりがちです。



各部の名称

■本体



付属品

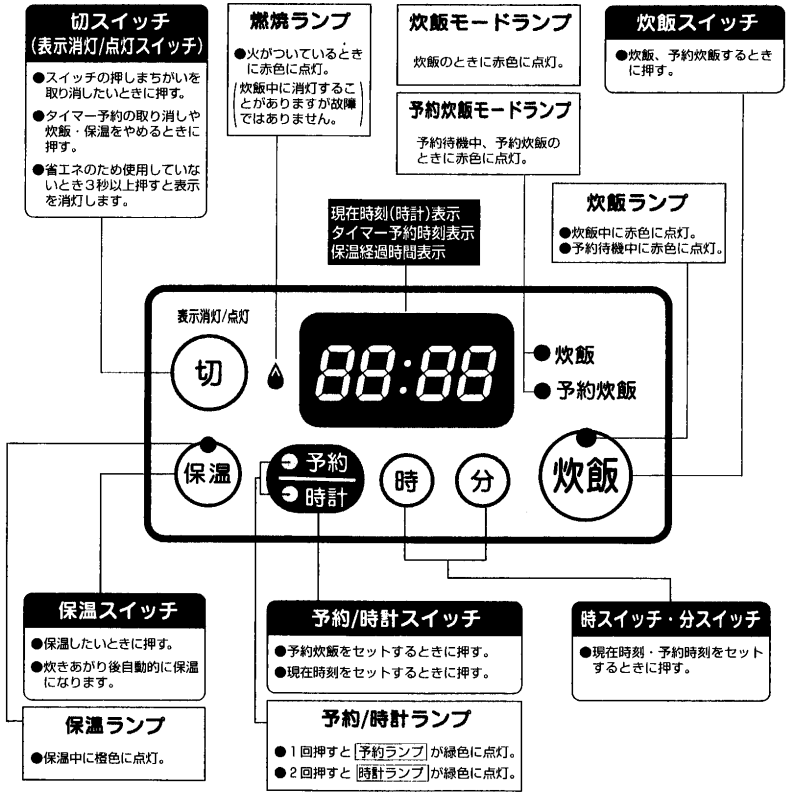
しゃもじ　計量カップ　取扱説明書　保証書　連絡先一覧表

■操作部

■電源プラグをコンセントに差し込みます。
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

ご注意 ■スイッチは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。(時スイッチ・分スイッチは音がしません。)
(「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。
15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。)

■スイッチを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。



時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

予約/時計

●予約/時計スイッチは押すごとに、設定内容が変わります。

予約設定 → 時計設定 → 現在時刻 →

●時刻表示は24時間表示になっています。

(例)

12時間表示	24時間表示
午前 9:15	9:15
午後 9:15	21:15

と表示されます。

1

「時計」ランプが点灯すると、現在時刻変更ができます。

●「時計」ランプが緑色に点灯し、現在時刻が点滅。

2

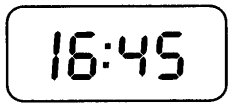
時 スイッチを押して「時」をセットする

「時」をセット中「分」は点滅しています。

分 スイッチを押して「分」をセットする

「時」・「分」スイッチは押し続けると早送りできます。

3



●「時計」ランプが消灯し、時刻合わせ完了。

●どの手順でも次の手順まで約7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。

0:00が出たとき

●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。

●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計機能は動いています。(室温20℃の場合) 表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。(炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。)

使用前の準備　お米の準備

1 付属の計量カップでお米を計る

カップスリキリ1杯で約180ml (1合)です。

○良い例　×悪い例

計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

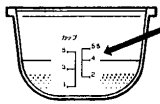
- とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

お願い かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

3 水加減する

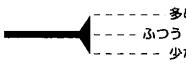
お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

4カップの米を炊くとき



(111-5310、5410型)

[水加減の合わせかた]



- 炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。(14ページの炊飯表を参照してください)
- 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

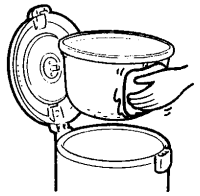
■無洗米を炊くときのご注意

- 無洗米をこの機器に付属の計量カップ(180ml)で計り、水は目盛のふつう(4合以上炊く場合は、ふつう～多め)の位置にしてください。
- 炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。1～2度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。
  111-5306、5406は3カップ以下、111-5310、5410は5カップ以下での炊飯にしてください。

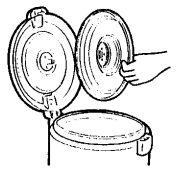
使用前の準備　炊飯器の準備

1 炊飯かまをセットする

●炊飯かまの外側や底・縁の部分の水分や、米粒などの異物はふきとってください。



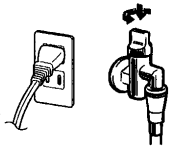
2 内ぶたをつけ、外ぶたを閉める



●内ぶたに内ぶた取付パッキンを正しく取り付けてください。(P.19の「あとかたづけ」を参照してください。)

●内ぶたがついていることを確認し、カチッと音がするまで閉めてください。

3 ガスコードを接続する 電源プラグを差し込み、ガス栓を全開にする



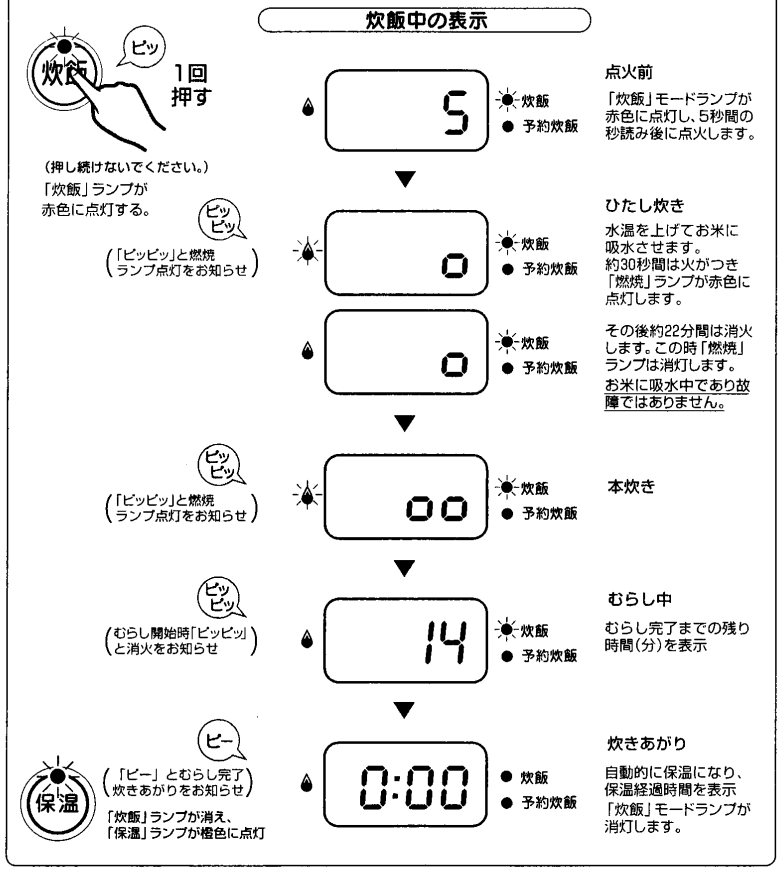
ご飯の炊きかた

炊飯を始めると水温を上げてお米に吸水させ　るため点火・消火をくり返します。（燃焼ランプが点灯・消灯をくり返しますが、故障ではありません。）

炊飯には、2通りの炊き方があります。
1．炊　　飯：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．予約炊飯：洗った後、タイマー予約で食べたい時刻にセットする場合

●炊飯

洗ってすぐ炊飯スイッチを押してください



炊きあがりまでの時間の目安(気温・水温・米質により変化します)

品　名	炊飯量（カップ）	時　間（分）
		炊　飯
111-5306 111-5406	0.5～3.5	約４５～５５分
111-5310 111-5410	1～5.5	約４５～５５分

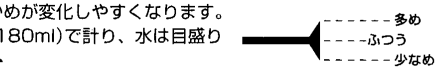
●炊きこみごはんの場合、お米は111-5306・5406は2カップ以下、111-5310・5410は4カップ以下での炊飯にしてください。こえた量で炊飯を行うとうまく炊けないことがあります。具の量は米の質量の30%～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米とまぜずに炊飯してください。

炊　飯　表

お米の種類	炊飯量（カップ）		水加減
	111-5306・5406	111-5310・5410	
白　米	0.5～3.5	1.0～5.5	ふつう
新　米	0.5～3.5	1.0～5.5	少なめ
無洗米	0.5～3.0	1.0～5.0	ふつう （4合以上炊く場合はふつう～多め）
古　米	0.5～3.0	1.0～4.0	多め（ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。）
胚芽精米	0.5～2.0	1.0～3.0	
分づき米(3・5・7分)	0.5～2.0	1.0～3.0	
麦まぜ米	0.5～2.0	1.0～3.0	
輸入米ブレンド米	0.5～2.0	1.0～3.0	

●精米法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
●最少米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
●無洗米はこの機器に付属の計量カップ(180ml)で計り、水は目盛りの「ふつう」の位置にしてください。
4合以上炊く場合は、水を目盛りの「ふつう」と「多め」の間にしていただくことをおすすめします。

[水加減の合わせ方]



ここがポイント

ご飯が炊きあがったら余分な水分をとばし、おいしく食べるために底からご飯全体をよくほぐしてください。
ほぐし忘れると水分が残りご飯がべたつく原因となります。

予約炊飯（タイマー炊飯）

●必ず現在時刻を確認してください。
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。
●あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。
●タイマー予約が使える範囲は、90分後から24時間以内です。
（90分未満のタイマー予約をすると、「ピピピピピッ ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。）

（注意） 予約時間は12時間以内がおいしく炊きあがる目安です。夏場など室温や水温が高いと、米や水は変質しやすくなります。このようなときは、冷水でお米を洗って、冷水で水加減をしてください。

予約時刻の設定

■炊きあがり時刻を設定します。

（例）午後5:30分に合わせる場合、17時30分に合わせます。

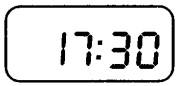
1 予約/時計 1度押す（ピッ）

「予約」ランプが緑色に点灯し現在設定されている時刻が点滅

2 時 押す

押し続けると早送りできます。「時」を設定中、「分」が点滅

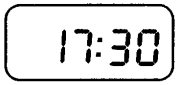
3 分 押す



「分」は10分単位でセット

押し続けると早送りできます。できます。

4 予約/時計 押す（ピッ）



予約時間を確定します。

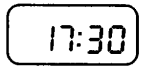
●途中で（切）スイッチを押すと、取り消しとなり元の設定に戻ります。
はじめからやり直してください。
●どの手順でも7秒以上操作しなければ、表示時間を確定します。
●設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。
●炊飯スイッチを押さない場合、7秒後に現在時刻を表示します。

予約炊飯のセット

1 予約/時計 1度押す（ピッ）

●予約ランプが緑色に点灯。
●点滅している予約時刻を確認。
●前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。
●予約時刻を変更する場合は、予約時刻の設定方法の**2**から**3**の手順でやり直してください。

2 炊飯 押す（ピッ）
● 炊飯
● 予約炊飯

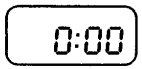


●炊飯ランプが赤色に点灯。
●予約炊飯モードランプが赤色に点灯。
●炊飯開始まで、予約時刻を表示。
●7秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。
●点火時刻は予約時刻の45分前です。

予約/時計

炊きあがると自動的に保温になります。

保温 予約/時計



●保温ランプが橙色に点灯。
●予約ランプ・炊飯ランプ・予約炊飯モードランプが消灯。

（注意）タイマー予約をした後、電源プラグを抜かないでください。予約がキャンセルされる場合があります。
（長時間停電時もこの様になります。）

予約の途中変更、取消しのときは

切（ピッ） 押す

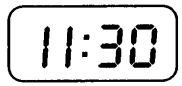
はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、「予約/時計」スイッチを押している間だけ、現在時刻を表示します。

予約/時計

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。



「予約」ランプが消灯し、現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。予約炊飯の手順（P.15）に沿って再度予約してください。

炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに、炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

タイマーの使えないメニュー

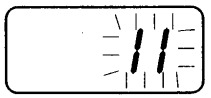
炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
（具がいたんだり、調味料が沈澱してうまく炊けないからです。）

夏場のタイマー炊飯について

夏場の長時間の予約（12時間以上）では水の腐敗の恐れがあり、ご飯がおいしくない場合があります。

●ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴りエラー表示の「11」が点滅します。

（点火しなかったときの表示）



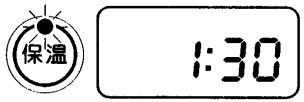
保温

炊きあがり後は自動的に保温になります。

●おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
●炊きあがったら底からほぐすようにかきまぜると保温後もごはんがふっくらします。
●炊飯かまが浮きあがらないように注意してください。
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまが浮きあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。
保温時は保温経過時間を表示します。**（時計表示はしません）**

保温

炊きあがり後は、自動的に「保温」ランプが橙色に点灯し保温経過時間を表示。



（例）1時間30分、保温経過の場合

●長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
ニオイや黄ばみの原因になります。

●少量の保温時には、大さじ2～3杯の水を加えるとパサつきにくくなります。

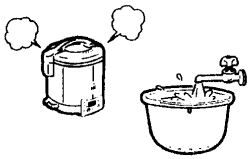
■万一、炊飯かまが浮きあがり保温が切れてしまった場合

1回押す

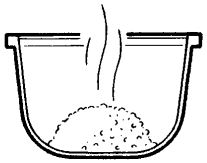
●再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

もしイヤな臭いがついた場合

炊飯かまに計量カップ1～2杯の水を入れ、炊飯スイッチを押し点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。
（消火直後は高温のため取扱いに注意してください。）



上手に保温しましょう



ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

ご飯がパサパサになるのを防げます。

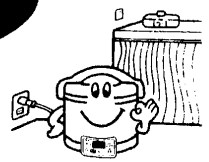
**ご飯は炊きたてがおいしい。
でもこんなことに気をつけると
おいしくご飯を
保温していただけます。**

停電したときは

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

ふたのロックは確実に

外ぶた・内ぶたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。



本体を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に本体部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。「保温」スイッチを必ず押してください。

ここがポイント こんな保温はやめましょう……

黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。

●12時間以上の保温
●冷えたご飯の再保温
●少ないご飯の保温
●炊きこみご飯や汁物などの保温
●しゃもじを入れたままの保温
●外ぶたにふきんをかぶせての保温
●エアコンの下や窓のそばなど、直接風が当たる場所での保温

ここがポイント ひと工夫…

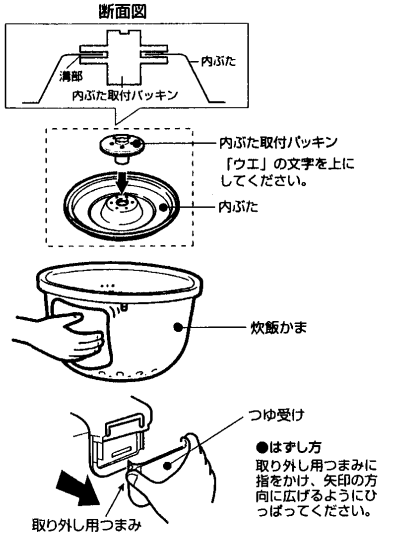
●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。

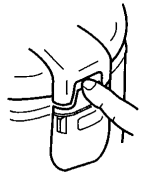
あとかたづけ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。内ぶたを掃除しないと内ぶたにたまったおねばがかま側にもどらず、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。

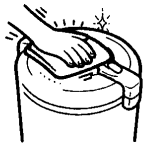


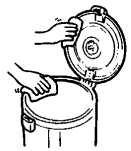


図の様にスキマに指をかけないでください。
無理に引張ると破損する恐れがあります。

2 布でふく

外ぶたは布でふいてください。



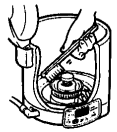


かま受け・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

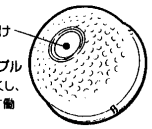
炊飯かまのフッ素樹脂加工をいたわず、長持ちさせるには
- ●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- ●スプーンや食器などを入れない。
- ●炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ぶたの内側もふきとってください)
- ●酢など酸の強いものは使わない。
- ●炊飯かまでお米を洗わない。

酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。

感熱部は
いつもきれいにしておく
感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



炊飯かま底部の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



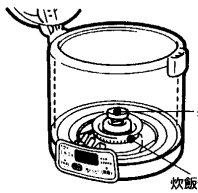
お手入れ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

⚠警告
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。
分解禁止

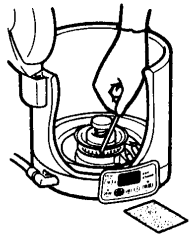
1 よく絞った布でふく

本体部・感熱部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



2 針金・サンドペーパーを使う

バーナーがつまっている時は、針金などで取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、極細目のサンドペーパー(目のあらさ400番程度)で表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



お願い
バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外ぶたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにお使いください。
外ぶたの周囲の油汚れ等が、排気で焼き付く場合がありますが、クレンザー等で軽くみがいてください。
本体部はクリア塗装をしてあるので、クレンザーを使わないでください。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れがつきます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

(外ぶた及び本体の材質はサビない材質ではなくサビにくい材質です。)

⚠警告
機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります。

⚠警告
●本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。

こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの欄参照。 (切)スイッチを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。 電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切)スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	(切)スイッチを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
12 が点滅	●ガス栓が全開になっていないとき。	(切)スイッチを押し、一度「切」にしてから、ガス栓を全開にし、再炊飯してください。
14 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき	(切)スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。

再び同じ状態になるときは、「故障かな？と思ったときは」の項を参照の上、アフターサービスをお申し込みください。

20 24 28 が点滅	●スイッチを15秒以上押し続けたとき。	(切)スイッチを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。
31 32 が点滅	●センサー等が異常です。	

■停電したら

（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、00を表示します。 停止した場合は、(切)スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを押して再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。（ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、00を表示します。）	
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、00を表示することがあります。停止した場合は、(切)スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを押して再炊飯してください。	

故障かな？と思ったときは

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、
不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、
直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉める。 ②電源プラグを抜く。

現象		●お調べいただくこと ⇒処置方法
表示がでない		●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
予約炊飯のとき	予約時間に炊きあがらない	●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
		●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。（P.11、15参照）
	予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	●90分未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約45～55分かかるため、すぐ炊きはじめます。
炊飯中	ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒付属の計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせてください。
		●炊飯かま・内ぶたなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。（有償）
		●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから炊飯してください。
炊きあがり	ご飯がかたい ご飯にしんがある	●洗米後、ザルなどで水切りなどしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水にひたし、吸水させてください。
		●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒付属の計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせてください。
		●炊飯かま・内ぶたなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気もれが多いとかたくなります。
	ご飯がやわらかい ご飯がべたつく	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯でお米をとぐと砕けて割れ米になるので水でやさしくていねいにといでください。
		●炊きあがったご飯をほぐしましたか。 ⇒むらしが終ったら余分な水分をとばすため、できるだけ早く底からよくほぐす。
	ご飯がこげる	●よく洗米していますか。 ⇒水がきれいになるまでよく洗う。ぬか分が残っているとこげます。
		●調味料は入れていませんか。 ⇒調味料は、ご飯より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
		●感熱部や炊飯かまの底にご飯粒がついたり汚れたりしていませんか。 ⇒いつもきれいに保つようお手入れしてください。
		●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長くなると（予約炊飯も含む）粉米がかま底に沈みこげやすくなります。
		●オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。 ⇒お米から出たデンプンが膜になったものです。
保温中	乾燥・パリパリ	●長時間の保温をしていませんか。 ⇒保温時間に比例して、乾燥がすすみます。12時間以上は保温しないでください。
		●炊飯かま・内ぶたなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気がもれると乾燥がすすみ、パリパリになります。
		●少量のご飯を保温していませんか。 ⇒少量のご飯は乾燥します。炊飯かまの中央に山型に集めてください。
	変色してにおいがする	●冷めたご飯のつぎ足しをしていませんか。⇒一度冷めたご飯は保温しない。
		●正しく洗米していますか。⇒ぬか分が残らないように水がきれいになるまでよく洗う。
		●12時間以上保温していませんか。 ⇒においが発生してしまった(においが気になる)場合は一度クリーニングをしてみてください。(P.17)
	ご飯がべたつく	●炊きあがり後、ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら底からほぐし、余分な水分をとばす。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにおご相談ください。

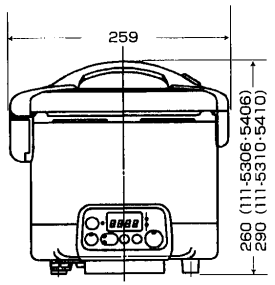
仕　様

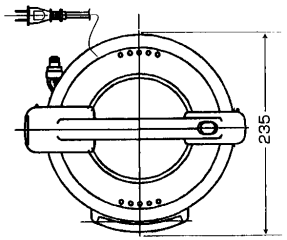
品名		111-5306・111-5406	111-5310・111-5410
炊飯量	白米 g（カップ）	0.09～0.63（0.5～3.5）	0.18～0.99（1～5.5）
	無洗米 g（カップ）	0.09～0.54（0.5～3.0）	0.18～0.90（1～5.0）
外形寸法	高さ（mm）	260	290
	幅（mm）	259	259
	奥行（mm）	235	235
質量		3.9kg	4.2kg
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手）	
電源		AC100V 50-60Hz	
消費電力	炊飯時	11W	11W
	定格消費電力	141W	141W
点火方式		連続スパーク点火	
電源コード長さ		1.4m	
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置	
ガス消費量	ガス種＼形式の呼び	RR-035VKT	RR-055VKT
	13A（kW）	0.940	1.28
	LPガス（kW）	0.940	1.28
付属品		計量カップ・しゃもじ・取扱説明書・保証書・連絡先一覧表	

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法

〔単位：mm〕





交換部品について

交換部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお買い求めください。

■炊飯かま（フッ素樹脂加工）
フッ素樹脂加工は使っているうちに、色むら、摩耗、ハガレができることがありますが食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用によりフッ素樹脂が摩耗して薄くなり、不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。また、炊飯かまが凸凹になっている場合は、炊飯かまの交換が必要です。

■その他の部品類
内ぶた・内ぶた取付パッキンの変形・破損・劣化などで、ご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。
しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

長期間使わないときは

電源プラグを抜き各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

依頼される前にもう一度ご確認ください

●21～22ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

お申しつけの際は、次のことをお知らせください。
〔111-5306型の場合〕
1.品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2.型番……111-5306
本体背面に張り付けてあります。
例

(N)111-5306
大阪ガス株式会社

3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4.お客様名・住所・電話番号

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびＬＰガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

■この機器には保証書がついています。
この電子ジャー付ガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保存してください。
■この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

補修部品の保有期間と修理について

当社は、当商品製造中止後６年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品（交換部品を含む）の在庫がある場合は、有料修理いたします。

MEMO